



# AMANSHAUSERSWELT

**222 MARTINIQUE.** Schweinsbraten, Lammkeule und FC Bayern – Dieter Szentpeteri sorgt in der Karibik seit 24 Jahren für Unterhaltung und deftige Verköstigung. TEXT: MARTIN AMANSHAUSER



Demnächst in Paraguay? Szentpeteri (hinten).

**Es ist ein kleines Restaurant** am Rande des Zentrums von Fort-de-France. Wer den Kopf bei der Tür hineinstreckt, sieht unter dem obligatorischen Ventilator gleich einmal eine beeindruckende FC-Bayern-München-Wandbemalung. Der große, stämmige Chef, Dieter Szentpeteri, ist unverkennbar aus Bayern. Vor 24 Jahren hat es ihn auf die Karibikinsel verschlagen. Zuerst eröffnete er eine Diskothek. „Aber das war eher der Traum meiner damaligen Freundin. Es war nicht das, was mir eigentlich vorschwebte. Es interessierte mich einfach nicht besonders.“ Dieter hatte schon einige Erfahrung im Restaurantbereich gesammelt, natürlich wollte er ein eigenes Lokal. Und er mochte nicht abhängig sein von Angestellten – sondern sein eigenes Ding machen. Das tat er dann irgendwann. In seinem Café Théâtre kann er schalten und walten, wie es ihm passt. Unten im Erdgeschoß steht er selbst hinter der Bar – den ersten Stock öffnet er, wenn Gruppen vorbeikommen, die seine Küche ausprobieren wollen. „In solchen Fällen hole ich mir natürlich eine Servierhilfe, aber sonst mache ich grundsätzlich alles alleine.“ Den zweiten Stock des schönen Holzhauses, ganz oben, bewohnt er selbst.

Dieter kam ohne ein Wort Französisch, inzwischen ist es seine Sprache. Deutsch beherrscht er noch ziemlich gut, aber er spricht es bereits mit einem leicht fremdartigen Hauch. Zum Beispiel hat er jenes „Ne“ am Ende der Sätze, das viele BRD-Deutsche kennzeichnet, durch ein „Non“ ersetzt, das klingt lustig.

**Dieters heutige Tagesteller** sind Rôti de porc und Gigot d'agneau, Schweinsbraten und Lammkeule. Er fabriziert eine bayrische Küche mit französischen Einflüssen, und sie ist wunderbar. Es wirkt, als wehrte sich einer mit seiner ganzen Körperkraft gegen das (leider wahre) Gerücht, dass man in der Karibik nicht ordentlich essen könne. Dieter ist ein großer Koch. Wer einmal im Café Théâtre essen war, wird wiederkommen.

Deutsche kommen allerdings ausgesprochen selten. „Leider gibt es keinen internationalen Tourismus auf Martinique“, bedauert Dieter, „die Deutschen wollen einen Direktflug von Frankfurt aus, und der existiert nicht. Die fliegen eben ungern über De Gaulle und Orly. Überhaupt ist da eine Reihe großer, verpasster Chancen. Man könnte so viel aus dieser großartigen Insel machen.“ Als Dieter Szentpeteri nach Martinique kam, herrschte eine völlig andere Stimmung als heute. Jeder kannte den Nachbarn und man grüßte einander auf der Straße. Spätestens seit die EU die Insel mit Strukturfondszahlungen beglückt, sind die romantischen Zeiten vorbei.

Ob er bis ans Lebensende in Fort-de-France bleibt? Wäre doch gelacht. Dieter ist ein Abenteuerer. Einer wie er hat natürlich Projekte am Laufen. „Vielleicht siehst du mich in ein paar Jahren in Paraguay. Ich bin dabei, dort ein Grundstück zu kaufen. Die machen es einem Ausländer dort recht einfach.“ Leicht eingewöhnen wird er sich sicher – und auch die Paraguayer werden seine Küche lieben. ☞

Café Restaurant  
Théâtre, 21 Rue Redoute du Matouba,  
Fort-de-France,  
Martinique,  
Frankreich.



Martin Amanshauser,  
„Logbuch Welt“, 52 Reiseziele,  
[www.amanshauser.at](http://www.amanshauser.at),

Noch mehr Kolumnen auf:  
[schaufenster.diepresse.com/amanshauser](http://schaufenster.diepresse.com/amanshauser)